



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MISIR UNLU KEK

Mehtap Özcan

4 yumurta
1.5 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket instant maya
1/2 su bardağı un
1.5 su bardağı mısır unu
1 paket vanilya

Yumurta ve şeker çırpılır. Süt ve maya eritilir. Karışıma ilave edilir. Ardından sıvıyağ ve un ilave edilerek çırpılır. En son mısır unu ve vanilya ilave edilir çırpılır. Karışım yağlanmış kek kalıbına dökülür. 30 dk. mayalanması beklenir. Daha sonra 180 derece fırında pişirilir.
